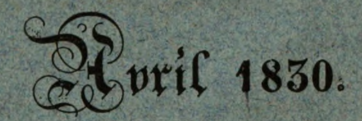
JOURNAL

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRONOMIE

PRATIQUE.

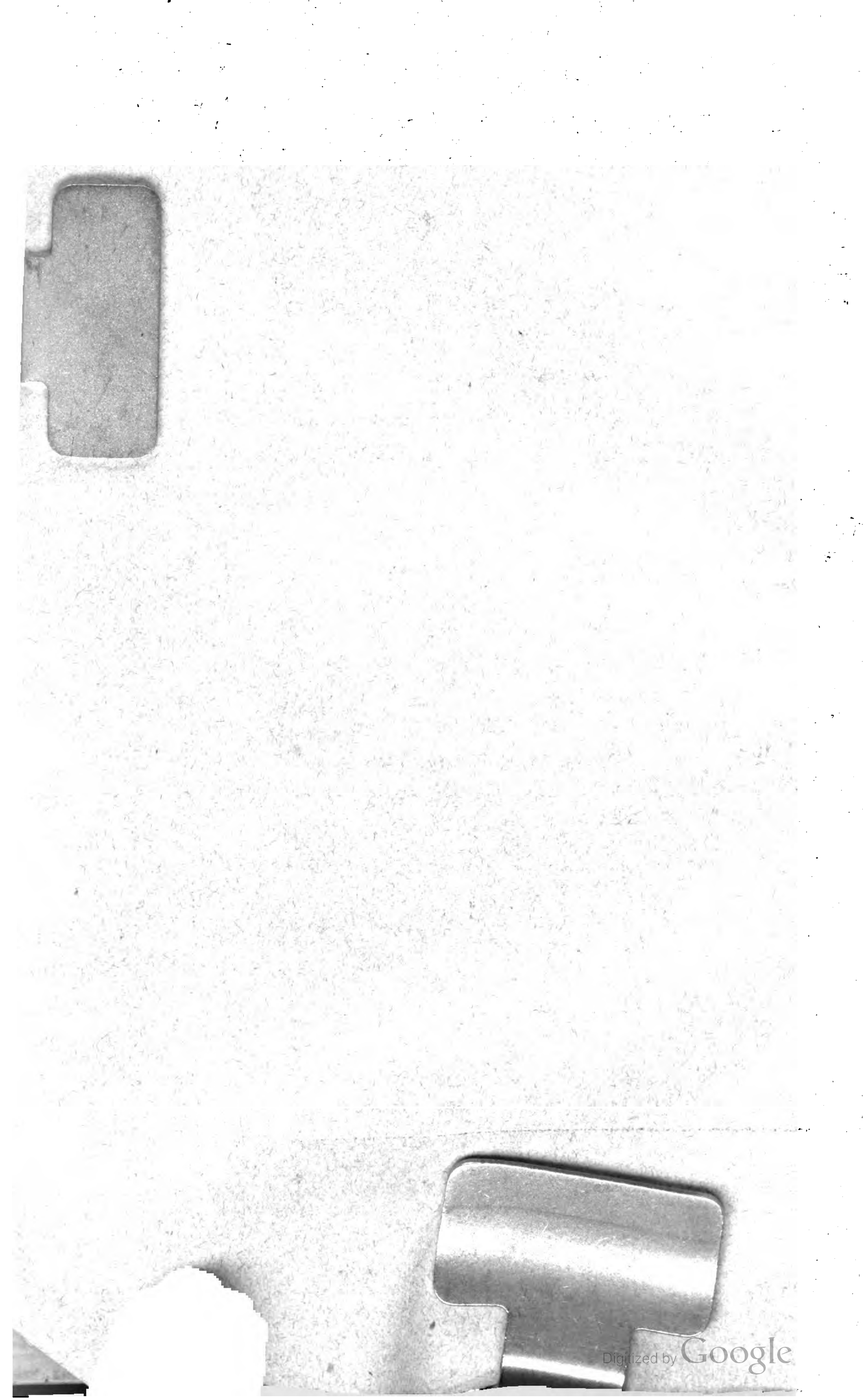


PARIS.

ROUSSELON, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

RUE D'ANJOU-DAUPHINE, N° 9.

1830.



JOURNAL
DE LA SOCIÉTÉ
D'AGRONOMIE PRATIQUE.



PLANTES DE SERRES ET D'ORANGERIE.

Suite de la notice sur les Plantes rares ou peu connues, cultivées dans les serres de S. A. R. le duc d'Orléans.

Juniperus macrocarpus. GENÈVRIER A GROS FRUIT. *Diœcie monadelphie* Linnée; *Conifères* de Jussieu.

Cet arbre ou grand arbrisseau que j'ai reçu de Naples, a beaucoup de rapport avec le *juniperus oxicedrus*, Lin.; *genévrier cade* ou *oxicèdre*. Cependant il en diffère assez pour pouvoir être signalé, sinon jusqu'ici comme espèce, du moins comme une variété très-tranchée, intéressante et digne d'être observée.

Sa tige paraît devoir s'élever droite et l'arbre former une pyramide assez régulière; les branches et les rameaux sont un peu pendans, épars, glabres; feuilles ordinairement verticillées par trois, courtement sessiles, lancéolées, linéaires, terminées par une pointe cornée et très-piquante, légèrement carênées, vertes en dessous; trois nervures vertes et saillantes en des-

sus, formant deux sillons glauques; les fruits sont presque sessiles à l'aisselle des feuilles des petits rameaux, à peu près sphériques, avec trois traits triangulaires un peu enfoncés au sommet, gros comme des balles de fusil de munition, ou ayant *six* à *huit* lignes de diamètre, de couleur vert-pomme avant la maturité, un peu glauques au sommet, contenant trois ou quatre osselets gros et durs.

Nous le cultivons en orangerie, avec espoir de plein air lorsqu'il sera multiplié, ce qu'on peut faire, comme de ses congénères, de marcottes, greffes, boutures et sûrement aussi de graines dont il est déjà chargé.

Narcissus pendulus. N. Lætus, Tenor.; cat. 1819. Loiseleur, Fl. gal. ed. 2, tome 1, pag. 237. Redouté, Lil. tab. 428. NARCISSE A FLEURS PENDANTES. *Hexandrie monogynie*, Linnée. Narcissées de Jussieu.

Ce genre est actuellement très-nombreux en espèces, car Swelt, *Hortus britannicus*, en cite soixante-huit espèces : d'après la nouvelle édition du *Flora Gallica* de M. Loiseleur Deslonchamps, *vingt-sept* croissent spontanément en France. Il serait pourtant possible que les espèces eussent été trop multipliées aux dépens des variétés, surtout dans celles à bouquets, dont beaucoup pourraient bien n'être que des variétés ou modifications obtenues par des semis; celle que je vais décrire est peut-être de ce nombre; mais ce genre intéressant mérite l'attention des botanistes comme des amateurs, et on ne saurait avoir trop de détails sur les plantes qui le composent.

Feuilles glauques, planes, à peu près de la longueur des hampes, larges de 5 à 6 lignes, ayant en

dessous trois nervures bien prononcées, dont celle du milieu paraît double, obtuse par le bout; hampe presque cylindrique ou légèrement tétragone, portant à son sommet une spathe membraneuse, s'ouvrant d'un seul côté, pour laisser sortir cinq à huit fleurs pendantes avant la floraison, se redressant un peu ensuite; corolle blanche à six pétales égaux, rejetés en arrière, dont trois alternes sont terminés par une petite pointe très-remarquable; le nectaire ou la couronne est d'un jaune jonquille, du double plus court que les pétales et un peu crénelé en son bord.

Trois des étamines sont saillantes dans la couronne, les trois autres sont plus courtes et à l'entrée du tube; fleurs peu odorantes.

Cette plante nous a été envoyée de Naples; elle a fleuri sous châssis dans les premiers jours de mars; on la multiplie de cayeux.

Scilla sibirica. Bot. magaz. 1325. Hort. kew. *S. Amœnula,* Horneman. Scille de Sibérie. *Hexandrie monogynie,* Linnée. Liliacées de Jussieu.

Cette charmante petite plante printanière a été introduite en Angleterre dès 1796; je l'ai reçue en 1828; elle est aussi cultivée au Jardin du Roi; il est désirable qu'elle se répande; elle ornera bien la scène printanière, avec les perce-neige, helléborine, crocus, etc., etc.

Petit ognon produisant trois à quatre feuilles courbées en gouttières, d'un vert foncé, hautes de 3 à 4 pouces; les hampes sortent du centre des feuilles et sont à peu près de leur hauteur, anguleuses, et

portant à leur sommet deux à trois fleurs d'un beau bleu d'émail, à six pétales presque ouverts en étoile, et dont les bords sont plus pâles; elles se montrent en mars; on peut la cultiver en plein air, et elle se multiplie de cayeux.

JACQUES.

PLANTES POTAGÈRES.

Chou-Navet de Suède à chair jaune, ou Rutabaga. — Extrait d'une note de M. Quillier, médecin à Rosny, communiquée par M. Delmas.

Ce navet, ou chou à racine tubéreuse, est connu et cultivé depuis long-temps. Sa culture a été principalement recommandée pour la nourriture des bestiaux, à cause de sa propriété de résister, en pleine-terre, aux hivers les plus rudes et de continuer à végéter pendant les hivers doux. Une autre propriété constatée par l'auteur de la note, c'est celle de supporter l'alternative de l'inondation et de la gelée, ce qui le rend précieux, pendant l'hiver, pour utiliser les terrains bas dont on ne peut tirer aucun parti dans cette saison.

M. Quillier a semé ce navet sur trois sols différens. Une terre franche, très-forte et bien fumée, lui a donné les plus beaux produits. Sur un terrain calcaire, et dans un sol mélangé anciennement en friche et contenant beaucoup d'humus, les navets étaient plus petits, mais meilleurs.

On le sème au commencement de juillet, pour le récolter en automne; et à la fin de ce mois jusqu'à la mi-

août, lorsqu'on le destine à passer l'hiver. On arrache ces derniers au printemps, lorsqu'ils ont poussé sept à huit feuilles, on les fait essorer, on leur coupe le collet et ensuite on les stratifie dans une caisse ou dans un tonneau avec du sable fin et sec. Le tonneau ou la caisse est mis dans la cave, sur des tréteaux, pour soustraire son contenu à l'humidité du sol, qui déterminerait une nouvelle végétation des navets. Par ce moyen on les conserve sains et bons à manger jusqu'à la récolte suivante.

Suivant M. Guillier, les *navets-choux* sont préférables à tous les autres.

La Société, en arrêtant l'insertion de cet extrait dans son Journal, croit devoir faire observer que la culture du navet de Suède donnera des produits d'autant meilleurs, qu'elle sera établie sur une terre légère et non chargée d'engrais.

LENOIR.

INSTRUMENS D'HORTICULTURE.

Arrosoirs pneumatiques.

Ces nouveaux arrosoirs, auxquels on a donné le nom d'*arrosoirs pneumatiques*, parce que l'action du poids de l'atmosphère supprimée ou rendue, arrête ou procure l'écoulement de l'eau qu'ils contiennent, se composent principalement d'un cylindre de cuivre qui peut avoir la capacité que l'on veut.

La partie inférieure de ce cylindre est formée par un crible bombé en dehors, et sa partie supérieure par un couvercle surmonté d'une poignée.

Dans le dessus de la poignée, est une petite ouverture communiquant avec l'intérieur de l'arrosoir, et disposée de manière qu'elle peut être facilement ouverte ou fermée par un seul mouvement du pouce, et ce simple mouvement arrête ou rétablit instantanément l'écoulement de l'eau. Mais comme il peut être utile de se séparer de son arrosoir à moitié plein, on a placé dans le montant de la poignée correspondant à la petite ouverture dont il a été parlé plus haut, un robinet qui fait avec sûreté la fonction du pouce.

La gerbe d'eau que distribue le crible peut avoir de un à deux pieds de diamètre, lorsqu'elle s'écoule de la hauteur à laquelle on tient naturellement l'arrosoir pour éprouver le moins de fatigue possible. L'eau versée tombant en filets plus fins et de moins haut que lorsqu'elle est projetée par les arrosoirs à pompe latérale, les plantes sont moins fatiguées par l'arrosage et la terre est moins battue. En écartant un peu le bras, on peut, au moyen d'un arrosoir à chaque main, mouiller un espace de dix pieds de diamètre avec facilité et une dépense de temps et de forces infiniment moindre que par les moyens connus.

Ces arrosoirs ne se remplissent que par le crible qui sert à les vider; c'est dire suffisamment qu'il ne peut s'y introduire aucune ordure et qu'ils mettent à s'emplir autant de temps qu'il en faut pour les vider; et comme ils s'emplissent seuls, on peut assurer un service continu et très-commode avec deux paires d'arrosoirs.

Ce nouvel arrosoir peut recevoir tous les ajustemens nécessaires pour le rendre propre à divers usages spéciaux. Dans presque tous les cas, il est d'un service plus

commode que celui qu'on a employé jusqu'à ce jour. Seulement la Société pense que, pour qu'il devienne d'un usage plus fréquent, il serait nécessaire que son prix cessât d'être si élevé.

(*Extrait d'une Note communiquée par* M. Jacques.)

PLANTES TEXTILES.

Sur le chanvre de Piémont.

Extrait d'un mémoire lu à la Société d'agronomie pratique, par M. le chevalier de Brun des Beaumes.

Ce mémoire, dans lequel l'auteur traite de la culture du chanvre commun, ainsi que des diverses opérations qu'on lui fait subir jusqu'à sa réduction en filasse, étant très-étendu, la Société, tout en regrettant de ne pouvoir lui donner une entière publicité par la voie de son journal, a arrêté qu'il y serait inséré par extrait.

Le chanvre du Piémont, que M. de Brun ne regarde que comme une variété du chanvre commun, s'élève à 10, 12, 15 et jusqu'à 18 pieds de hauteur. Sa hauteur moyenne dans les terrains qui lui conviennent est de 10 à 12 pieds, c'est-à-dire, double de celle du chanvre que nous cultivons.

Il exige une terre substantielle, légère, un peu limoneuse, voisine des eaux et élevée seulement de quelques pieds au-dessus de leur niveau, bien amendée et ameublie par des labours profonds; il faut éviter

de le placer à l'ombre, dont l'influence altère la qualité de la filasse et diminue le produit en graine.

Dans les environs de Paris, on doit le semer vers le 15 avril, plus tôt dans les contrées plus méridionales, et plus tard dans celles qui sont situées au nord et à l'est, mais toujours environ 20 à 25 jours avant l'époque à laquelle on sème ordinairement le chanvre commun dans les mêmes localités. Cette précocité des semis est indispensable pour que la plante puisse accomplir sa végétation, et donner des graines parfaitement mûres dans les années pluvieuses.

On doit le semer un peu plus clair que le chanvre commun. Semé trop épais, il donne une filasse qui a peu de nerf; semé trop clair, il devient rameux. L'intervalle entre les brins du chanvre commun étant par terme moyen de 2 pouces, le chanvre de Piémont devra être espacé de 30 lignes, ce qui donne, pour les quantités respectives de graines, le rapport de 5 à 4.

La graine du chanvre de Piémont est ordinairement moins grosse et moins luisante que celle du chanvre commun : on ne doit pas la recouvrir de plus de 6 à 8 lignes de terre.

Semé à l'époque indiquée par l'auteur du mémoire, la première et la seconde cueillettes du chanvre du Piémont se font en même temps que celles du chanvre commun.

M. de Brun termine par des considérations sur l'importance de la culture du chanvre en général, et surtout du chanvre du Piémont, dans un pays où le sol le plus convenable à cette production est assez commun, et qui cependant est obligé d'en faire venir

annuellement de l'étranger pour des sommes considérables.

Le chanvre du Piémont lui paraît mériter, sous tous les rapports, la préférence sur le chanvre commun : sa filasse est d'une grande ténacité, et sa longueur est un avantage important pour la fabrication des cordages.

Le produit du chanvre commun étant de 100, celui du chanvre du Piémont est, à surface égale, au moins de 160.

Enfin M. de Brun s'est assuré, par des expériences comparatives, que le chanvre du Piémont ne dégénère pas plus que le chanvre commun, lorsqu'on les transporte sur un sol qui leur convient peu : il a semé l'un et l'autre dans un terrain élevé de 200 pieds au-dessus de l'eau, et par conséquent fort sec. Le chanvre commun ne s'y est élevé qu'à 2 et 3 pieds, tandis que le chanvre de Piémont y a atteint une hauteur de 6 à 7 pieds et demi.

LENOIR.

ARBRES FORESTIERS ET D'AGRÉMENT.

Notice sur un peuplier de Pologne ou *de la Vistule.*

M. Léraud, jardinier en chef du jardin botanique de Varsovie, a rempli la promesse qu'il avait faite l'année dernière à la Société, en lui transmettant, par l'intermédiaire de M. Noisette, un paquet de boutures d'une espèce de peuplier qui se trouve assez communément sur les bords de la Vistule. A cet envoi était joint un morceau de planche polie, d'après lequel on peut juger la qualité du bois que produit cet arbre. Ce bois est plus dense et plus dur que celui des autres espèces de

peuplier : sa surface présente une foule d'accidens formés par des points de formes et de dimensions irrégulières, et dont la couleur, d'un brun foncé, se détache sur un fond beaucoup plus clair. On ne peut mieux comparer cet échantillon qu'aux lames qu'on obtient par le sciage des loupes d'ormes et d'érables, et des racines de buis. M. Léraud n'a pas déterminé si ce peuplier est une variété de l'une des espèces déjà connues, ou s'il forme une espèce distincte : il se borne à dire qu'il paraît appartenir à la série des peupliers blancs (page 64, n° de février 1829); les dimensions qu'il lui attribue, six pieds de diamètre sur quatre-vingt-dix à cent pieds de haut, n'ont rien d'exagéré. J'en ai vu plusieurs de cette taille à Villanow, dans le jardin d'une maison de campagne qui a appartenu à Sobieski. Ces arbres se couvrent, non pas de loupes isolées comme dans les érables, mais d'une seule loupe, qui les embrasse comme une tunique, dont l'épaisseur croît avec le temps, depuis la naissance des racines jusqu'à une grande hauteur : c'est le produit d'une foule de brindilles qui se développent chaque année, périssent et sont sans cesse remplacées par d'autres; les loupes d'orme, d'érable et de frêne ont une origine semblable. Notre peuplier noir forme aussi, et par la même cause, des loupes qui pourraient être exploitées avec avantage, si elles avaient plus d'étendue. Peut-être parviendrait-on, par des moyens mécaniques, à en couvrir toute la surface du tronc.

Le bois du peuplier de la Vistule est naturellement d'une teinte très-claire, tirant sur le jaune; il prend facilement toutes les nuances; mais c'est surtout en jaune clair qu'on a l'habitude de le teindre, parce que

cette couleur fait mieux ressortir les accidens dont il est parsemé : on en fabrique, à Varsovie et à Berlin, des meubles de la plus grande élégance, dont il forme ordinairement les panneaux, les encadremens étant faits avec l'acajou.

Le peuplier de la Vistule m'a paru devoir surtout la propriété qui le caractérise à la nature du sol qui le supporte et qui réunit toutes les conditions les plus favorables à la végétation des arbres de cette famille. C'est un terrain d'alluvion, léger, profond, abondant en humus, ne se desséchant jamais à une grande profondeur, et facilement perméable aux racines. Placé sous notre climat, sur un sol qui réunisse les mêmes avantages, il y développera une végétation vigoureuse et pourra contribuer à l'embellissement de nos jardins, en attendant qu'il devienne une ressource pour l'ébénisterie.

LENOIR.

De l'emploi du saule-osier jaune à la décoration des jardins.

Le saule-osier jaune, *salix vitellina*, Persoon, est l'un des individus de la famille à laquelle il appartient, qui s'accommodent le mieux de toute espèce de terrain. On le trouve en France poussant avec vigueur, dans presque tous nos vignobles, sur la pente et sur le sommet des coteaux comme dans les plaines ; cependant il préfère les sols à base siliceuse, profonde, conservant de l'humidité dans leurs couches inférieures et qui ne sont pas dépourvus d'humus ; placé sur un sol de cette nature, le saule-osier jaune acquiert rapidement 2 à 3 pieds de diamètre et une

élévation de 60 à 80 pieds. Ne l'ayant jamais vu en France qu'à l'état de têtard de quelques pouces de hauteur, j'étais loin de croire qu'il pût atteindre à de telles dimensions, lorsque j'en rencontrai plusieurs qui en approchaient déjà beaucoup, quoique l'époque de leur plantation ne fût pas très-éloignée. Ils étaient plantés à Skierniewice, à vingt lieues de Varsovie, dans le parc dépendant de l'ancienne maison de campagne des archevêques de Gnesen. J'ai vu peu d'arbres qui produisent un effet plus pittoresque au printemps; plantés dans un massif d'arbres de diverses espèces, parmi lesquels se trouvaient des épicea, ils les avaient dépassés de toute leur tête, composée de branches nombreuses très-ouvertes, et dont les extrémités étaient amplement garnies de brindilles de couleur d'or qui retombaient avec grâce; chaque tête d'arbre paraissait à distance, comme un dôme doré dont l'éclat se rehaussait encore par le contraste de la verdure noire des épicea.

Dans l'été, les feuilles du saule-osier jaune, presque linéaires, d'un vert clair en dessus, blanchâtres en dessous, produisent, lorsqu'elles sont agitées par le vent, les mêmes accidens de couleur qu'on remarque en pareille circonstance dans la sommité de tous les saules dont les feuilles sont soyeuses en dessous.

J'ai appris tout récemment, par notre collègue M. Jacques, qu'il existait dans le parc de S. A. R. le duc d'Orléans, à Neuilly, plusieurs saules-osiers jaunes qui ont au moins 60 pieds de hauteur; mais comme ils sont plantés parmi des arbres d'autres espèces, qui s'élèvent autant et plus haut qu'eux, leur tête ne peut avoir pris la forme arrondie qu'elle

affecte naturellement quand rien ne l'empêche de se développer. Tous les saules aiment le grand air et le plein soleil ; ils n'acquièrent le développement dont ils sont susceptibles qu'en isolement ou en bordure ; si on les plante dans des massifs, il faut qu'ils puissent les dominer promptement, sans quoi leur vigueur et leur port naturels s'en trouvent altérés.

Cet arbre n'a besoin que d'être plus connu pour obtenir un succès de vogue. Je suis intimement persuadé que si ceux de nos collègues qui se livrent à la culture des pépinières veulent essayer d'en élever en tige, ils en trouveront facilement le débit.

LENOIR.

Notice sur la culture des Arbres forestiers par M. Withers, de Norfolk, extraite du Journal d'agriculture du royaume des Pays-Bas.

L'objet de cette notice est de prouver la nécessité de labourer la terre à une grande profondeur avant de lui confier les jeunes plants ; de biner et sarcler soigneusement plusieurs années après la plantation, et enfin d'employer les engrais et les amendemens pour améliorer le sol.

La nécessité des labours profonds et celle des binages pendant les premières années de la plantation sont admises depuis long-temps ; mais je ne sache pas qu'aucun de nos agronomes ait recommandé dans ce cas l'emploi des amendemens et des engrais ; c'est surtout sous ce dernier rapport que les expériences de M. Withers, que je vais rapporter, présentent de l'intérêt :

« Dans l'année 1811, je plantai dans mon voisinage une pièce de terre d'environ 5 acres (1), qui était alors entièrement couverte de bruyères et de broussailles ; je fis creuser des trous profonds dans lesquels je plantai des pins d'Écosse et un assez grand nombre d'arbres de haute futaie. Les pins réussirent assez bien, mais les autres arbres ne firent aucun progrès ; et quoique chaque année j'eusse eu soin de remplacer tous ceux qui manquaient, au bout de quatre à cinq ans, tous, à l'exception des pins d'Écosse, étaient morts ou dans un état de dépérissement complet. Je fis alors labourer la pièce de terre, et remplacer les arbres morts par des plants de même essence, tels que frênes, chênes, châtaigniers, ormes, etc.; depuis cette époque je les fais régulièrement biner et sarcler : il en est résulté que les arbres dont je viens de parler ont poussé si vite que j'ai été obligé d'enlever tous les pins d'Écosse pour leur faire place. Un frêne de montagne, qui avait échappé à l'influence destructive des bruyères et des broussailles, m'a offert une preuve irrécusable de l'avantage du système de labour et de sarclage : cet arbre, qui ne faisait pas plus de 2 à 3 pouces de bois par an, donna, l'année qui suivit le labour, deux grandes pousses, dont la plus petite, que je coupai au commencement de l'automne, n'avait pas moins de 6 pieds 2 pouces.

« Au printemps de l'année 1819, je plantai une autre pièce de terre contiguë à la première, de la contenance d'un demi-acre (2) ; le sol fut labouré à 2 pieds

(1) 2 hectares 2 ares 35 centiares.

(2) 20 ares 23 1/2 centiares.

de profondeur, et a toujours été sarclé avec soin depuis la plantation. Tel est l'avantage de préparer convenablement la terre dans le principe, que les arbres de cette pièce de terre sont beaucoup plus beaux que ceux de la pièce dont je viens de parler, quoique ceux-ci aient huit ans de plus, et que le terrain ait été biné chaque année depuis environ dix ans.

« Il est à remarquer aussi que, dans la dernière plantation, les arbres de haute futaie ont dépassé de beaucoup les pins d'Écosse, et, selon moi, partout où la terre sera convenablement préparée et nettoyée, il en sera de même; tandis que dans le système contraire, à moins que le sol ne soit excellent, les pins d'Écosse profiteront seuls.

« Je vais essayer maintenant de démontrer l'efficacité des engrais pour hâter la croissance des arbres forestiers. En 1818, ayant acheté un acre (1) de terre labourable qui avait été précédemment en plein rapport et dont le sol était riche d'engrais, je le fis labourer à 2 pieds de profondeur, et je plantai ensuite un quart d'acre en arbres forestiers.

« Ces arbres, que j'ai eu soin de faire sarcler depuis cette époque, sont aujourd'hui (1826) dans l'état le plus florissant, et en général surpassent de beaucoup ceux qui se trouvent dans la pièce voisine, plantée en 1811; ils paraissent même avoir trois ou quatre ans de plus que ceux de 1819 qui ont été plantés avec les mêmes précautions et dans un terrain de même nature, mais où il n'y avait pas eu

---

(1) 40 ares 47 centiares.

d'engrais. Il y a des chênes qui ont 20 pieds de hauteur et 18 pouces de circonférence, et les autres espèces ne viennent pas moins bien.

« Dans la même année (1818) je plantai plusieurs arbres dans des bordures bien préparées, et comme ils étaient destinés à servir à la fois de décoration et d'ombrage, la plantation fut faite avec tout le soin possible. Ces soins ont été amplement récompensés : il y a des ormes, des chênes, de 20 à 21 pieds de hauteur, et d'une grosseur proportionnée.

« En 1820 j'achetai de nouvelles bruyères près de celles dont j'ai déjà parlé plus haut; je fis couper et brûler la bruyère et la fougère selon la méthode recommandée par M. Cobbett, dans l'ouvrage intitulé *Séjour d'une année en Amérique;* l'année suivante je plantai environ 12 acres (1) d'arbres forestiers; dans une partie de ce terrain je fis répandre les cendres de bruyères avant d'y planter les arbres; dans l'autre je les fis enlever : dès l'année suivante, les arbres plantés avec les cendres avaient une supériorité marquée sur ceux qui n'avaient pu profiter de cet engrais, et la différence est devenue de plus en plus remarquable; en effet, elle est aujourd'hui si grande qu'on a de la peine à croire qu'elle ne soit produite que par la cause dont je viens de parler; cependant il ne peut y en avoir d'autre, la terre, qui est absolument semblable, ayant été préparée de la même manière, sauf la préparation des cendres, et plantée en même temps et avec le même plant. Dans un des endroits plantés les ar-

(1) 4 hectares 85 ares 60 centiares.

bres ont de 9 à 10 pieds de haut, et sont tellement rapprochés qu'il faudra les émonder cette année, tandis que dans l'autre ils n'ont que 3 ou 4 pieds, et sont bien loin de couvrir la terre de leurs branches, au point qu'au bout de dix ans les premiers auront la même valeur que les seconds après vingt ou vingt-cinq ans.

« Sur une autre partie du même terrain, après avoir fait enlever les cendres de bruyères, je répandis de la marne et de la terre à briques; cet engrais a produit le même effet que les cendres : les arbres aux pieds desquels il se trouvait sont devenus très-rapidement grands et vigoureux; de manière que je regarde la marne et la terre à briques comme un engrais précieux pour les arbres forestiers, dans les terres maigres et légères.

« Sur ces entrefaites, je louai, par bail emphytéotique, 15 acres (1) de bruyères, pour 40 ans, avec la condition de laisser à la fin du bail 100 arbres par acre sur la terre. Il était évident que plus je ferais croître promptement les arbres, plus j'obtiendrais de profit; instruit par une expérience précédente, je résolus d'employer simultanément de la marne et du fumier; je fis donner à la terre un double labour, d'abord avec la charrue à deux chevaux, puis avec celle à quatre, passant dans le même sillon, de sorte que le sol se trouva remué à une profondeur de 18 à 20 pouces : je fis alors étendre dessus environ 20 charretées de marne par acre, que je laissai pulvériser pendant

(1) Six hectares 7 ares.

l'hiver ; et au printemps suivant (en avril 1824), ayant ajouté à peu près la même quantité de fumier, je fis labourer de nouveau, et je plantai mes arbres en essence de frêne, de chêne, d'orme, de châtaignier, de peuplier noir et de quelques autres espèces.

« Ils réussirent à merveille, et la plupart poussèrent des jets vigoureux dès le premier été : la seconde année, ils couvraient presque le sol ; mais c'est surtout cette année (1826) que leur croissance a été vraiment prodigieuse : la plupart des frênes m'ont donné des pousses de plus de 3 pieds de longueur. Les châtaigniers ne sont pas aussi bien venus, mais les peupliers ont fait tant de progrès qu'on les prendrait pour des arbres de 8 ou 9 ans. La grande sécheresse qui, l'été dernier, a brûlé les arbres dans les terrains maigres et mal entretenus, a au contraire beaucoup favorisé la croissance des miens ; jamais ils n'ont paru avoir besoin d'eau, quoiqu'ils n'aient pas reçu une goutte de pluie pendant plusieurs semaines, dans les jours les plus chauds de l'été.

« Sans doute, une telle méthode entraîne un excédant de dépense, que ne comporte pas le mode généralement suivi ; mais on en est bien amplement récompensé. »

A l'appui de quelques-uns des résultats obtenus par M. Withers, je citerai quelques faits que j'ai eu l'occasion d'observer ; ensuite, j'essaierai de démontrer que le système de plantation recommandé par M. Withers, s'il n'est pas encore applicable chez nous à la formation de hautes futaies et de masses considérables de bois, est le seul par lequel on peut se pro-

curer une prompte jouissance des parcs et des jardins paysagistes qu'on veut créer.

M. Bernard, propriétaire à Sussy, a fait planter en taillis, sur le plateau qui s'étend au nord et à l'est du parc de Grosbois, environ cent arpens de terre, en essence de chêne, châtaignier et bouleau. 60 arpens plantés sur un défoncement exécuté à bras jusqu'à un pied de profondeur, sont couverts de jeunes bois qui poussent vigoureusement; mais, dans quelques places où l'on avait extrait anciennement de la pierre meulière, les plants ont dépassé tout ce qui les entoure : cet effet s'explique, non-seulement par un défoncement plus profond, mais par l'amendement que le sol a reçu, lorsqu'en le fouillant pour en tirer la pierre, on a ramené à la surface l'argile compacte dont cette nature de pierre est toujours enveloppée : c'est sans doute une argile de cette espèce que M. Withers désigne sous le nom de terre à briques.

Le profond défoncement produit un autre effet très-favorable à la végétation ; c'est de mettre le terrain en état d'absorber et de retenir la totalité des eaux pluviales, ce qui suffit, dans presque tous les cas, pour soustraire les végétaux qu'il supporte, à l'action des plus longues sécheresses.

Un défoncement d'un pied est insuffisant pour produire cet effet, lorsque le terrain est léger et superposé à une couche tout-à-fait imperméable, comme c'est le cas pour celui des plantations dont je viens de parler. L'eau des grandes pluies traverse la terre remuée et forme nappe sur la couche inférieure, d'où elle s'écoule par toutes les déclivités du sol, chargée de l'humus qu'elle a dissous en le traversant. Si le

terrain a quelques dépressions sans issue, l'eau s'y amasse et forme des marécages : on remédie à cet inconvénient par des rigoles d'écoulement; mais on retombe dans un autre, parce que ces rigoles accélèrent l'entière dessiccation des parties plus saines qu'elles traversent. Un défoncement de 2 pieds remédie à tout : les plus fortes pluies sont absorbées et retenues par une couche de terre ameublie de cette épaisseur; la seule objection à faire contre l'emploi de ce moyen, c'est la dépense qu'il entraîne et qui s'accroît encore des frais des binages, qui doivent être répétés jusqu'à ce que la nouvelle plantation ait complètement couvert le sol; je crois cependant que toutes ces avances sont amplement couvertes par le produit, dans toutes les localités où le bois a, à peu près, la même valeur que dans les environs de Paris.

Quarante arpens environ des mêmes bois ont été plantés sur un terrain tenu auparavant en assez médiocre culture, et qu'on s'est contenté de labourer sans le défoncer; ce labour a été effectué avec la charrue de Brie, instrument peu propre à ameublir la terre à une grande profondeur. Une partie des quarante arpens a été plantée avec du plant de pépinière, et l'autre avec du plant arraché dans les bois : les deux parties ont reçu trois binages pendant chacune des premières années, ensuite deux pendant chacune des années suivantes.

Cette plantation est postérieure à celle des bois dont j'ai parlé précédemment; mais dès les premières années il fut facile de reconnaître que, quoique faite sur un sol de nature à peu près semblable, elle n'aurait jamais une végétation aussi vigoureuse. La partie qui

avait reçu le plant arraché dans les bois était surtout remarquable par la faiblesse de la végétation qui s'y était développée : plus de la moitié du plant avait péri pendant les trois premières années, et ce qui avait survécu n'avait pas atteint la moitié de la hauteur du plant de pépinière. Il a fallu replanter et répéter les binages, ce qui a accru considérablement les frais de plantation.

On peut conclure de là qu'un des principaux élémens de la réussite des plantations, est un bon choix du plant. Plus il est vif et fort, quoique jeune, mieux il résiste à la transplantation et aux intempéries.

Quant à l'utilité, et on peut dire à la nécessité des amendemens et des engrais pour développer une végétation vigoureuse dans les nouvelles plantations, elle ne peut être contestée. Lorsqu'on défonce, à deux pieds et même à un seul, des terrains en friche ou en culture, on ramène à la surface une terre dépourvue d'humus et tout-à-fait impropre à la végétation ; c'est de ce fait général et non contesté que la routine tire la principale de ses objections contre les profonds labours : la réponse qu'on y fait est péremptoire et l'expérience la confirme; amendez cette nouvelle terre, engraissez-la comme vous avez engraissé celle de la superficie; dans l'état de division où vous l'avez mise, laissez-la s'imprégner des influences météoriques, et les semences que vous lui confierez pouvant y implanter plus profondément leurs racines, y puiser sur plus de points le *pabulum* nécessaire à leur croissance, n'ayant plus à supporter les alternatives d'une trop grande humidité et d'une extrême sécheresse, vous

donneront des produits suffisans pour payer avec usure vos soins et vos peines (1).

C'est surtout sur la profondeur des labours, et sur l'abondance des engrais, toujours proportionnée à cette profondeur, que repose la prospérité de notre agriculture flamande, la plus productive, sans aucun doute, qui existe en Europe.

Or, si de nouveaux amendemens et une plus grande abondance d'engrais sont reconnus nécessaires pour assurer la production des céréales sur les terrains nouvellement défoncés à neuf, dix et douze pouces de profondeur, ce besoin ne peut être moins grand lorsqu'il s'agit de planter des arbres sur un terrain défoncé à deux pieds. Les arbres, comme les autres végétaux plus humbles, ne s'accroissent, en majeure partie, que par l'assimilation de l'humus que leurs racines puisent dans le sol : si celui-ci en est peu pourvu, ils languissent, moins cependant dans un terrain profondément remué, que dans celui qui ne l'est qu'à la superficie, parce que, dans ce dernier cas, les racines s'étendent sur une couche imperméable qu'elles n'ont pas la force de percer, et qu'elles y éprouvent des alternatives continuelles d'humidité et de sécheresse.

Par amendemens j'entends, dans ce cas, comme dans tous les autres, l'addition faite au sol de terres qui n'y existent pas, ou qui y existent dans des proportions trop faibles.

(1) Comment se procurer l'excédant d'engrais qu'exigent les labours profonds ? Je pourrais répondre : en commençant par faire des labours profonds, non pas sur la totalité des terrains dont on dispose, mais sur une partie seulement. Cette réponse exigerait des explications et des développemens dont ce n'est pas ici la place.



Quant aux engrais, les meilleurs seraient sans doute les plus persistans; tels sont ceux qui abondent en substance ligneuse, les bruyères, les genets, les rameaux de buis dans les pays où il est commun, ceux d'une foule d'autres arbrisseaux, les feuilles des arbres, et toutes les plantes sauvages; ce qui, du reste, n'exclut pas les engrais ordinaires dont l'action plus transitoire, et par cela même plus active, est plus propre à développer la première végétation qui assure la reprise et dispense par là de faire de nombreux remplacemens dont la réussite est toujours fort douteuse.

Reste l'objection de la dépense; j'en présenterai quelque jour le compte, ainsi que celui des produits, et l'on se convaincra, je crois, qu'en employant les moyens convenables, la balance est en faveur du système de M. Withers; je répèterai cependant que, pour obtenir un tel résultat, il faut opérer dans les contrées où le prix du bois est presque aussi élevé que dans les environs de la capitale.

Partout ailleurs, les bois donnant encore un produit très-inférieur à celui qu'on retire des terres labourables, on est peu disposé à en faire de nouvelles plantations, et on le serait encore moins à les effectuer dans un système qui exige des avances considérables.

Mais, ce qu'on ne sera pas tenté de faire en vue d'un profit douteux ou éloigné, on sera vraisemblablement disposé à l'entreprendre pour se procurer une jouissance prochaine.

Je veux parler de la plantation des jardins paysagistes: ce sont ordinairement les architectes qui en font préparer le sol, parce que ce sont eux qui en dressent les

plans; plusieurs ont des talens fort distingués en ce genre; mais il y en a peu, si toutefois il y en a, qui aient les connaissances horticulturales nécessaires pour apprécier les circonstances qui favorisent ou qui retardent la réussite d'une plantation.

Le plan fait et adopté, on l'exécute sur le terrain.

Si le sol est horizontal ou à pente uniforme, on veut lui imprimer plus de mouvement; pour cela on creuse dans une partie, et, de la terre qu'on en retire, on élève des monticules sur un autre point. Les endroits creusés sont totalement dénudés de terre végétale, et les monticules eux-mêmes sont souvent mélangés et quelquefois recouverts de la terre crue qui a été extraite la dernière. On plante, et, pour jouir plus tôt, on a soin de choisir les plus grands arbres qu'on trouve dans les pépinières, c'est-à-dire ceux qui y ont séjourné le plus long-temps; beaucoup périssent pendant les premières années, ce qui survit végète faiblement, et si quelques-uns poussent avec vigueur, c'est dans les endroits où le hasard a réuni une grande quantité de terre végétale.

Les exemples de ce mode d'opérer en plantant ne manquent pas; il est inutile que je les cite; il ne sera pas nécessaire de courir bien loin pour en trouver.

En procédant suivant le système de M. Withers, on commencera par couvrir le sol des amendemens les plus appropriés à sa nature, et d'engrais choisis parmi les plus persistans; le tout sera enfoui par un profond défoncement qu'on exécutera à bras ou à la charrue, selon les circonstances. Le défoncement à la charrue est le plus économique, mais il y a des terrains où il est impraticable, ce sont ceux qui sont mélangés de pierres d'une forte dimension. Dans les terrains où, comme

sur la plupart des plateaux qui environnent Paris, la couche végétale repose sur la pierre meulière, enveloppée dans une argile compacte, il y aura plusieurs avantages à pousser le défoncement jusque au-dessous de la couche pierreuse. Par cette opération, la terre recevra le meilleur amendement qu'on puisse lui donner si elle est légère, et la pierre extraite, soit qu'on l'emploie ou qu'on la vende, paiera tous les frais.

Si on veut donner du mouvement au terrain, on n'y emploiera que les terres provenant du creusage des rivières factices ou des pièces d'eau; et comme, dans ce cas, on attaque toujours la couche sur laquelle repose la terre végétale, on aura soin de mélanger ce qui en proviendra avec des amendemens et des engrais. Si on n'a pas faire à de fouilles obligées, on se gardera bien d'*écrêmer* le sol, s'il est permis de s'exprimer ainsi, pour créer des montagnes fertiles, en vouant leurs intervalles à une stérilité absolue; dans ce cas on renoncera à produire des mouvemens de terrain, ou on les fera avec des terres apportées du dehors.

En procédant ainsi, et choisissant d'ailleurs, non pas les arbres les plus grands, mais les plus vifs et les plus robustes qu'on plantera avec soin, on obtiendra une végétation vigoureuse et un accroissement rapide. On jouira plus tôt, et, en définitive, on aura moins dépensé que si on s'était conformé à la méthode en apparence plus économique qu'on suit à présent.

LENOIR.

OENOLOGIE.

Rapport fait à la Société d'agriculture du département de la Marne, sur un mémoire traitant de la graisse des vins, par M. François, *membre titulaire de la société* (1).

(Extrait du numéro de février 1830, du Journal du Comice agricole.)

Messieurs,

Placée au centre d'un département dont l'industrie viticole est une des sources principales de prospérité, où, de cette industrie la branche la plus importante s'exerce dans les procédés de confection et de conservation de la riche matière d'exportation que la France doit à nos vins mousseux, la Société d'agriculture ne pouvait oublier dans ses recherches et ses vues d'amélioration un produit aussi précieux de notre agriculture.

Si généralement on ne sait point à quel prix et par combien de travaux nos vins obtiennent les qualités qui soutiennent leur crédit et leur réputation sur les tables

(1) Ce Rapport, qui fait connaître la cause de la graisse des vins, en indiquant un moyen d'y remédier, dont l'efficacité est au moins très-probable, présente trop d'intérêt pour être réduit à une analyse. Je me proposais de le faire suivre par quelques considérations sur la possibilité de faire mieux encore, c'est-à-dire de prévenir la maladie dont on croit (avec raison, selon moi) avoir trouvé le remède; mais les bornes de ce Journal, et le besoin de consulter sur mon travail le Conseil de rédaction, m'obligent à les ajourner.

Lenoir.

de l'étranger, personne au moins dans ce département n'ignore les circonstances principales de leur fabrication. On sait que la première attention du propriétaire récoltant est d'obtenir, du raisin, une liqueur sucrée dégagée de toute partie colorante; qu'un séjour de quelques heures dans la cuve n'a pour but que de séparer du moût des parties grossières et hétérogènes entraînées par le pressurage, et dont la séparation s'opère par le fait seul de leur pesanteur relative dans la liqueur en repos, et qu'enfin c'est dans le tonneau, où le moût est primitivement transvasé, et où il reste en communication avec l'air atmosphérique, que s'opère la fermentation, qui se continue jusqu'aux gelées. Alors commencent les premières tentatives de clarification précédées et suivies du changement de tonneau du vin, et par où se termine la première période de sa fabrication. A ces opérations, communes à tous les vins blancs, succède une nouvelle série de travaux particuliers au vin de Champagne; et du moment choisi pour les commencer dépend la présence d'un produit gazeux dans la liqueur où il est retenu, et qui en constitue la qualité essentielle. Ainsi la fermentation, sinon arrêtée complétement, au moins de beaucoup ralentie après les premiers froids, se ranime nécessairement sous les influences atmosphériques du printemps, et reçoit une nouvelle activité de la division de la liqueur et de l'agitation produite par la mise en bouteilles.

Bien que de l'époque du tirage dépende surtout le succès qui doit en résulter, ce succès n'est point entièrement assuré pour avoir satisfait complétement à cette condition. Il faut en effet, pour obtenir la mousse, que

la quantité d'alcool produite ne soit point telle qu'elle doive arrêter une continuation de fermentation, ou, ce qui n'est que l'effet d'une même cause, qu'il reste dans la liqueur les élémens nécessaires à cette opération naturelle; et ces élémens sont la matière sucrée unie à un peu de ferment, principe assez peu connu jusqu'ici, mais qui paraît indispensable pour la conversion que doit subir le sucre en alcool et en acide carbonique.

L'attente du propriétaire et les spéculations du commerçant sont souvent déçues encore par un résultat beaucoup plus fâcheux, non-seulement parce qu'il arrête la mousse, mais encore par la détérioration de la liqueur, qu'il fait rejeter sinon pour toujours, au moins pour long-temps, de la consommation. Cette détérioration, qui n'atteint jamais que des produits de bonne qualité et riches en principes sucrés, est due à une fermentation vicieuse et à la production d'une substance muciforme, improprement connue sous le nom de graisse.

Une ignorance complète des causes de cette altération et surtout le manque de moyens connus d'y remédier devaient nécessairement attirer l'attention de la Société, et solliciter son zèle pour provoquer des recherches importantes à notre richesse départementale.

Vous deviez donc, Messieurs, entendre avec un grand intérêt le mémoire que notre collègue M. François vous a lu dans la séance du 16 novembre. Ce mémoire se recommandait à votre attention par un moyen nouveau proposé contre la graisse des vins, et par les considérations théoriques, sur lesquelles l'auteur appuie l'emploi de ce moyen. Ces considérations ont paru à votre

commission de nature à jeter du jour sur quelques-unes des obscurités dont nous venons de parler, ne fût-ce qu'en appelant sur les faits observés par notre collègue l'attention des chimistes, et en provoquant de nouvelles expériences, répétées par des mains aussi habiles qu'exercées.

M. François assigne une cause précise à la graisse du vin. Selon lui cette altération est due à la présence d'une substance soluble, quoique assez difficilement, dans l'alcool, dont la solubilité est parfaite dans l'acide tartrique, et qui se trouve en suspension dans les vins filans. Cette substance est connue depuis plusieurs années par les recherches du chimiste italien Taddey, et du chimiste allemand Einhof : elle a reçu du premier le nom de glaïadine, ou plutôt gliadine, du grec γλια, *gluten*. C'est au gluten que la pâte de froment doit sa faculté de lever, et on l'extrait de la farine en privant celle-ci de sa partie amilacée par des lavages réitérés. On obtient la gliadine en faisant digérer pendant quelques jours de l'alcool sur du gluten : la solution qui en provient est légèrement opaque, et on y remarque comme en suspension une substance d'un blanc laiteux. La présence et l'identité de cette même substance dans les vins filans a paru à la commission prouvée par les expériences suivantes.

Quatre bouteilles de vin gras évaporées jusqu'à consistance de miel, et dont la dessiccation a été achevée à l'étuve, ont produit environ quatre onces d'un extrait sec, sur lequel fut mise en digestion à froid une livre d'alcool à trente-six degrés. Au bout de quelques heures, et l'extrait parfaitement délayé dans l'alcool, la liqueur fut filtrée pour en séparer les parties in-

solubles : ce qui resta sur le filtre dénotait au goût un mélange de crème de tartre et de principe mucoso-sucré. La liqueur filtrée de nouveau passa parfaitement claire, et manifesta, au moyen des épreuves ordinaires, des qualités acides qu'elle devait évidemment à la présence de l'acide tartrique : sa couleur brune tenait aux parties colorantes de l'extrait.

De l'alcool mis en digestion sur le gluten, et présentant, comme nous venons de le dire, un aspect laiteux, fut éclairci sur-le-champ avec quelques gouttes d'une solution concentrée d'acide tartrique.

Il restait pour démontrer l'analogie du principe constituant de ces deux solutions, à essayer d'en précipiter la gliadine au moyen de réactifs appropriés.

Trois onces de chaque liqueur furent mises dans six verres convenablement distincts. On fit passer dans les deux premiers un courant de gaz acide carbonique; on ajouta aux deux derniers deux gros de solution alcoolique de tannin; on versa dans les verres du milieu quelques gouttes d'une solution de sous-carbonate de potasse, avec la précaution d'y ajouter un peu d'eau pour redissoudre le carbonate précipité par l'alcool. Les précipités de la solution alcoolique de *gliadine* du vin gras et de celle du gluten présentèrent un aspect sablonneux, et parurent aussi tout-à-fait identiques, à quelques nuances près de couleur du blanc au blanc sale. Les résultats furent les mêmes avec une solution de gliadine du gluten *non acidulée*, traitée par les mêmes réactifs : la seule différence fut un précipité beaucoup plus abondant par le gaz acide carbonique dans cette dernière solution que dans celle où la gliadine se trouvait unie à l'acide tartrique. Les dépôts

obtenus dans les quatre premiers verres étaient du carbonate de gliadine : dans les deux derniers cette substance végéto-animale se trouvait combinée avec le tannin.

Bien que la présence de la gliadine dans les vins gras ne fût plus un objet de doute pour vos commissaires, il était intéressant de redissoudre les dépôts de chaque verre avec l'alcool et l'acide tartrique.

L'alcool à froid et l'alcool bouillant ne purent redissoudre aucun des précipités de carbonate de *gliadine* obtenu du vin filant et du gluten : quelques gouttes d'acide tartrique dans l'alcool froid ne produisirent rien de plus ; mais en faisant chauffer l'alcool, on obtint au bout de quelques minutes une liqueur parfaitement limpide. Les précipités par le tannin résistèrent à l'alcool et à l'acide tartrique chauffés ou à froid.

Il résulte de ces expériences que le principe qui rend les vins filans existe également dans le gluten, et qu'il est caractérisé par les propriétés suivantes :

1° D'être soluble dans l'alcool ; 2° d'être beaucoup plus soluble dans l'acide tartrique ; 3° d'être précipité complétement de ces deux solutions par le tannin et le sous-carbonate de potasse (*sel de tartre*), et seulement de la première par le gaz acide carbonique, qui ne fait que troubler légèrement la seconde.

Il suit de là que le vin gras n'étant qu'une solution de gliadine en excès dans l'alcool et l'acide tartrique, le tannin et le sel de tartre seront deux moyens puissans contre la graisse. Hâtons-nous d'ajouter que le dernier n'agissant qu'en s'emparant par la potasse de l'acide tartrique, principe nécessaire à la conservation du vin, le tannin peut seul être employé avec avantage.

La faiblesse d'action du gaz acide carbonique sur la gliadine unie à l'acide tartrique explique aussi la présence de celle-ci presqu'en contact dans les vins filans avec un gaz acide qui forme avec elle un précipité insoluble. Car il est essentiel d'observer que cette substance nuit plus à la manifestation de la fermentation qu'à son développement, qu'elle ne paraît point avoir arrêté; il suffit en effet d'agiter une bouteille de vin gras et de rejeter au dehors la graisse par une secousse brusque pour voir se rétablir au moins pour quelques instans la mousse dans la bouteille. L'acide carbonique même n'est point toujours sans action sur la gliadine. Exposé à une température assez basse, le vin se dégraisse facilement; l'effet du froid s'explique alors par la concentration du gaz, qui doit lui donner une force d'action plus grande. Le rétablissement d'un vin filant par le transvasement et l'agitation s'explique aussi facilement par le contact plus multiplié du gaz et de la gliadine.

Enfin, Messieurs, si nous nous sommes fait comprendre au milieu de cette série d'expériences, que nous avons été obligés d'exposer un peu longuement, vous aurez pu vous convaincre que le tannin agit sur la gliadine libre ou combinée, et que par conséquent son efficacité contre la graisse des vins paraît démontrée par le raisonnement. Il reste à voir si dans la pratique et dans son application en grand au travail du vin de Champagne se confirmera l'espérance qu'il est permis de concevoir des idées théoriques que nous venons d'exposer.

Le tannin, qui se trouve en abondance et partout dans les parties corticales des végétaux, n'est point un produit immédiat doué de caractères bien tranchés et bien identiques. Cette opinion est confirmée et par son ap-

parence différente suivant le mode de son extraction et l'écorce dont il a été tiré, et aussi par quelques-unes des propriétés dont il jouit, et qui varient également d'une manière remarquable. Ainsi le tannin du cachou est très-soluble dans l'alcool; celui de la noix de galle, d'où on le retire le plus facilement, est très-soluble dans l'eau, et l'alcool non rectifié n'en dissout que de très-faibles portions. D'ailleurs on l'extrait également de l'écorce du chêne, du sumac, de la gomme kino, de la bistorte, et de la plupart enfin des écorces et des fruits. Il existe naturellement dans la partie colorante du raisin noir; et dès-lors vous expliquerez facilement pourquoi la graisse n'atteint point les vins rouges, et pourquoi le vin blanc fait avec du raisin noir en est plus rarement attaqué. Son emploi même dans le travail des vins mousseux n'est point entièrement nouveau; et si ce rapport n'était déjà trop long pour votre attention, il nous serait facile de vous exposer quelques pratiques de nos négocians pour rétablir leurs vins gras, pratiques dont l'efficacité est due certainement au tannin contenu dans les préparations qu'ils emploient à cet effet.

Le tannin d'ailleurs pourrait éprouver quelques difficultés dans son application au travail des vins, de son union avec l'acide gallique, dont il est impossible de le séparer tout-à-fait, et peut-être même de le distinguer dans les préparations diverses qui portent son nom. La prédominance de l'acide gallique tend à donner au vin une âpreté marquée, et vos commissaires ont pu s'en assurer sur une bouteille de vin gras, où fut versé, le 10 décembre, un centième d'une forte infusion de noix de galle, et que nous avons retrouvée parfaitement dé-

graissée dans la dernière réunion de la commission, le 30 décembre.

M. François paraît s'être livré depuis plusieurs années à de nombreuses recherches pour obtenir une préparation de tannin tout à la fois économique, si nous en jugeons par le prix auquel il le livre au commerce en solution aqueuse, et dégagé autant que possible des substances qui pourraient altérer la saveur du vin.

Les enquêtes de vos commissaires ont dû nécessairement s'adresser à plusieurs négocians qui ont fait usage des préparations de notre collègue. Nous dirons avec plaisir que le nombre des demandes qui lui ont été faites et les informations que nous avons recueillies lui sont favorables. Néanmoins l'avis unanime de vos commissaires, en donnant leur plein et entier assentiment à la théorie contenue dans le mémoire qu'ils recommandent à vos suffrages, est d'attendre encore quelques mois pour porter un jugement convenable de ce qu'il y a de pratique. Plusieurs négocians ont employé la solution de tannin sur des parties de vin assez considérables, qui ne seront examinées en entier que dans quelque temps. Une expérience sur cent bouteilles sera faite par M. François sous les yeux de votre commission, dont plusieurs membres sont à portée de suivre les essais tentés de divers côtés. Nos conclusions à cet égard ne seront donc reculées que pour être plus complètes.

Extrait des procès-verbaux des séances.

Séance du 18 février 1830.

Monsieur le Président donne lecture d'une lettre de M. Saladin, pharmacien à Orléans, membre du jury médical du Loiret, sur l'emploi avantageux du gluten à la panification du maïs, du sarrasin et autres substances féculentes.

L'examen du moyen de panification proposé par M. Saladin, est renvoyé à une commission composée de MM. Blondel, Tassart, Henri, Sarlandière, Foy et Pelletier.

M. Deschiens présente le raport de la commission chargée de la révision du réglement. La plupart des modifications proposées sont adoptées. L'article 30 est renvoyé à la commission.

On renvoie également à la commission, pour en faire un rapport à la prochaine séance, une proposition de M. Pirolle, tendante à confier la rédaction du journal à quatre rédacteurs, qui s'en chargeraient individuellement, sans aucune rétribution, pendant un mois ou pendant un trimestre.

Monsieur le Président, avant de lever la séance, fait connaître le malheur arrivé à M. Quentin, membre de la Société, dont les serres ont été incendiées dans la nuit du 4 au 5 février. La Société arrête qu'une souscription sera ouverte, en faveur de M. Quentin, chez M. Rousselon, libraire, rue d'Anjou-Dauphine, n° 9.

Séance du 15 mars 1830.

Cette séance était spécialement consacrée au renouvellement des fonctionnaires de la Société.

M. Deschiens, au nom de la commission de révision du réglement, fait un rappport sur les articles qui lui ont été renvoyés, ainsi que sur la proposition incidente de M. Pirolle. Les propositions de la commission sont adoptées.

M. Noisette dépose sur le bureau des boutures d'un nouveau peuplier croissant sur les bords de la Vistule, envoyées à la Société par M. Leraud, l'un de ses correspondants. La Société arrête qu'on inscrira au procès-verbal les remercîments qu'elle vote à M. Leraud.

On procède au scrutin pour la nomination des fonctionnaires. D'après le dépouillement qui en est fait, sont proclamés :

Président, M. le comte de Coutard;

Vice-présidents, MM. Deschiens, le comte de Chastellux ;

Secrétaire général, M. de Bugny ;

Secrétaires, MM. de La Neuville, Tassard, Pirolle et Sarlandière.

Trésorier, M. le vicomte de l'Épine.

Censeurs, MM. Fulchiron et Bourdin;

Rédacteur du journal, M. Lenoir.

Membre admis dans la séance du 15 février 1830.

DONATIEN DE SESMAISONS (S. S. le comte), pair de France, rue de Vaugirard, n° 21.

TABLEAU

DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ D'AGRONOMIE PRATIQUE



AU 15 MARS 1830.

MM.

Le vicomte de MARTIGNAC, président honoraire.

CONSEIL D'ADMINISTRATION.

Le comte de COUTARD. . . . . Président.
DESCHIENS. . . . . Vice-Président.
Le comte de CHASTELLUX. . . . . *Idem.*
De BUGNY. . . . . Secrétaire général.
DELANEUVILLE. . . . . Secrétaire.
TASSART. . . . . *Idem.*
PIROLLE. . . . . *Idem.*
SARLANDIÈRE. . . . . *Idem.*
Vicomte de L'ESPINE. . . . . Trésorier.

CENSEURS.

FULCHIRON.
BOURDIN.

RÉDACTEUR.

LENOIR.

MEMBRES HONORAIRES.

Le vicomte de MARTIGNAC, Président.

Séance du 22 Janvier 1829.

CANDOLLE (de), professeur de botanique à Genève.
DESFONTAINES, membre de l'Institut, au Jardin du Roi.
ESTHERAZY (prince d'), magnat de Hongrie.

Jussieu (Bernardin de), membre de l'Institut, au Jardin du Roi.

Mostowski (le comte), ministre de l'intérieur, et sénateur du royaume de Pologne à Varsovie.

Sabine, secrétaire de la société d'Horticulture à Londres.

Salm Dick (le prince de), à Dick, près Cologne.

Séance du 18 *Février* 1829.

Cassini (le comte), membre de l'Académie royale des Sciences, rue de Grenelle-Saint-Germain, n. 35.

Chaptal (le comte), pair de France, rue de Grenelle, n. 88.

Humboldt (le baron), membre associé étranger de l'Institut, à Berlin.

Séance du 15 *Avril* 1829.

Sainte-Aldegonde (le comte de), président de la Société d'Horticulture du département du Nord, à Lille.

Séance du 21 *Mai*.

Faucheux (l'abbé), à Metz.

Séance du 17 *Septembre*.

Castel (René-Richard), inspecteur général honoraire de l'Université au château de Villers-en-Prayères (Aisne), par Fisme (Marne).

Séance du 15 *Février* 1830.

Persoon, botaniste, rue des Postes, n. 3. Paris.

MEMBRES TITULAIRES.

Séance du 19 *Décembre* 1828.

Accoyer, propriétaire, à la Folie, près Arpajon.

Albert (Auguste), professeur au collége de Sainte-Barbe, rue d'Enfer, n. 4.

Amussat, membre de l'Académie royale de Médecine, rue Saint-André-des-Arts, n. 59.

Baltet-Petit, pépiniériste-fleuriste, à Troyes.

Barive (le chevalier de), capitaine de gendarmerie d'élite, rue de Verneuil, n. 7.

Bazin (Nicolas-Louis), propriétaire, rue de Maurepas, impasse des Glacières, n. 2, à Versailles.

Becquet (Charles), sous-inspecteur forestier à Baccarat, (Meurthe).

Bertin, pépiniériste, rue Saint-Symphorien, n. 1, à Versailles.

Bertrand, propriétaire, rue d'Angevillers, n. 21, à Versailles.

Billiard, rue de Provence, n. 16, à Versailles.

Blanqui, professeur à l'Athénée et à l'école spéciale de commerce, rue d'Enghien, n. 6.

Blondel (Claude-Modeste), officier de l'ordre royal de la Légion-d'Honneur, pharmacien en chef de l'hôtel des Invalides, y demeurant.

Boessière (le marquis de La), maréchal de camp, député du Morbihan, à Saint-Brieuc.

Boitard, propriétaire, à Wissous, Seine-et-Oise.

Boitard (Charles), fils, étudiant, rue Dauphine, n. 40.

Borelly, commandant de la Légion-d'Honneur, inspecteur des douanes, à Lille.

Bossange père, libraire, rue Richelieu, n. 60.

Bouillerie (le baron de La), ministre d'État, intendant de la maison du Roi, rue de Grenelle-Saint-Germain, n. 119,

Bourdin, directeur de l'hôpital militaire du Val-de-Grâce, y demeurant.

Bourmont (S. E. le comte de), lieutenant général, pair de France, ministre de la guerre, hôtel du ministère.

Branville (Camille de), ex-officier du génie, boulevard des Gobelins, n. 16.

Brossard (le marquis de), propriétaire et maire de Coubron (Seine-et-Oise), par Livry.

Camuset, pépiniériste au Jardin du Roi.

Canivet, naturaliste, rue Saint-Thomas-du-Louvre, n. 20.

Cartier, docteur en médecine, rue du Faubourg-Poissonnière, n. 99.

Cartier (Ch.-François), fabricant de fleurs artificielles, boulevard des Italiens, n. 2.

Cels, pépiniériste, membre de plusieurs Sociétés, à Montrouge.

CHAMPEAUX, rue de Marivaux, n. 9.
CHAPONNAIS (de), à Roanne.
CHARBON-DONDÉ, rue Poultier, n. 8.
CHAZELLES (le comte de), préfet du Morbihan, à Vannes.
CHEVILLON (Pierre-Antoine), pépiniériste à Fontenay-aux-Roses.
CHEVRIER père, propriétaire, rue de Richelieu, n. 78.
CLERMONT-TONNERRE (le duc de), pair de France, rue de Grenelle-Saint-Germain, n. 105.
CLERMONT-TONNERRE (le marquis de), pair de France, rue de Madame, n. 21.
CLOUET (le général baron).
COLIN, fils, jardinier du Roi, à l'Élysée Bourbon.
COSSARD, rue Saint-André-des-Arts, n. 61.
COULOMBIER, propriétaire et pépiniériste, à Vitry-sur-Seine.
COURTIN fils (François-Honoré), propriétaire, rue des Cordiers, n. 21.
COUTARD (le comte de), lieutenant général, grand'croix de Saint-Louis, grand officier de la Légion-d'Honneur, commandant de la première division militaire, rue de Bourbon, n. 1.
COUTIER, propriétaire, rue des Charbonniers, n. 12.
CRESSAC (le baron de), lieutenant-colonel du génie, à Metz.
CUISSARD (Barthélemy), entrepreneur de jardins, rue de la Madeleine, n. 25.
DALBRET, au Jardin du Roi.
DAOUST neveu, propriétaire, rue Notre-Dame-de-Bonne-Nouvelle, n. 11.
DAVID, jardinier, rue Blanche, n. 20.
DEBRUN DES BEAUMES (le chevalier Louis-Philibert), ancien officier supérieur de cavalerie, chevalier de l'ordre royal et militaire de Saint-Louis, docteur en la faculté des sciences académie de Paris, propriétaire, rue des Poules, n. 4.
DEBUGNY, propriétaire, petite rue du Banquier, n. 4.
DEBY, rue du Paon, n. 8.
DÉCOUFLÉ, jardinier-fleuriste, rue de la Santé, n. 3.
DESCHIENS, rue du Champ-Lagarde, à Versailles.
DOLLON (le marquis de), député de la Sarthe, à Conneré (Sarthe).
DUBOS, jardinier, à Pierre-Fitte, par Saint-Denis.

DUBOURG, propriétaire à Versailles, boulevard du Roi, n. 14,
DUPONT (S. S. le comte), lieutenant général, pair de France, etc., rue du Faubourg-Saint-Honoré, n. 83.
DUPRIER, propriétaire, rue du Foin-Saint-Jacques, n. 19.
DUROSIER, à Roanne.
DUTARTRE (Jean-Baptiste-François), propriétaire au Grand-Chesnay, rue de la Chancellerie, n. 22, à Versailles.
DUVAL, médecin, rue des Batailles, n. 18.
FESSARD, propriétaire, rue de Noailles, n. 14, à Versailles.
FILLETTE, pépiniériste-fleuriste, à Rueil, par Nanterre.
FION, jardinier-fleuriste, rue des Trois-Couronnes, n. 14.
FLAMAND (Jean-François), maréchal de camp, rue de Provence, n. 8, à Versailles.
FLEURIOT, propriétaire, à Caen.
FOY (François), pharmacien, professeur particulier de pharmacologie médicale, quai Saint-Michel, n. 15.
FRESNEL, architecte à l'école des beaux-arts, rue de Provence, n. 36.
FRIES-MOREL, rue des Acacias, n. 2, aux Thernes.
FRILOUX-DUBOURG, propriétaire, quai de la Cité, n. 31.
FRUGLAYE (S. S. le comte de la), pair de France, à Morlaix.
FULCHIRON, amateur, rue de Grammont, n. 17.
GENDEREAU (Clarice-Désiré), négociant-liquoriste, rue Vivienne, n. 10.
GIROUARDIÈRE (le comte de la), au château de la Freslonnière, à Souligné-sous-Ballon (Sarthe).
GRAMMONT (le duc de), pair de France, capitaine des gardes du corps du Roi, rue Saint-Dominique-Saint-Germain, n. 103.
GRANDIDIER, grainier-fleuriste, quai de la Mégisserie, n. 70.
GRESSOT (le baron de), maréchal de camp, aide-major général de la garde royale, aux Tuileries.
GRUNDLER (le comte), lieutenant général des armées du Roi, rue saint-Georges, n. 28.
GUÉNOT fils, marchand grainier, quai de la Cité, n. 31.
GUITAUD (le comte de), au château d'Époisses (Côte-d'Or).
HARDY, jardinier en chef des jardins du Luxembourg, chevalier de l'ordre royal de la Légion-d'Honneur, membre de la société horticulturale de Londres, et correspondant de la

société d'horticulture du département du Nord, au palais du Luxembourg.

HARVENG (Isidore), pharmacien en chef de l'hôpital des vénériens, y demeurant.

HÉRICOURT (le comte d'), maréchal de camp, à Ivry, rue de Seine, n. 6.

HOFFELIZE (S. S. le comte d'), pair de France, rue de la Paix, n. 6.

HUREAU, médecin, rue Saint-Martin, n. 101.

JACQUES, jardinier en chef des jardins de S. A. R. Mgr. le duc d'Orléans, à Neuilly-sur-Seine (Seine).

JACQUIN aîné, marchand grainier, quai de la Mégisserie, n. 14.

JACQUIN jeune, marchand grainier, quai de la Mégisserie, n. 14.

JACQUINOT-PAMPELUNE, procureur général près la cour royale de Paris, rue de la Madeleine, n. 14.

JALADE-LAFOND, médecin, rue de Richelieu, n. 46.

JESSÉ aîné, propriétaire, rue de Provence, n. 14, à Versailles.

JUSTE, ex-garde général des forêts, boulevard du Roi, n. 6, à Versailles.

KAPELER, médecin en chef de l'hôpital Saint-Antoine, rue Sainte-Croix-d'Antin, n. 20.

LAFFAY, cultivateur de roses, à Auteuil.

LAMBERT-TIBORD, docteur en médecine, rue Saint-Antoine, n. 209.

LANDVOISIN (le baron), colonel du 30e régiment de ligne, à Laval.

LANEUVILLE (de), amateur, rue des Fossés-Saint-Marcel, n. 39.

LAUNAY (de), député de la Mayenne, à Laval.

LE BOYER (Yves-Marie), docteur en médecine, mathématicien, rue de la Montagne-Sainte-Geneviève, n. 47.

LEDRU, propriétaire et maire, à Fontenay-aux-Roses, par Châtillon.

LEDRU DES ESSARTS (le baron), lieutenant général, à Champ-Rosey.

LEFÈVRE, pépiniériste, à Morfontaine, par Louvres.

LEGEAS, pépiniériste, rue du Grand-Montreuil, n. 94, à Versailles.

LELIEUR DE VILLE-SUR-ARCE (le comte), ex-administrateur général des parcs, pépinières et jardins du Roi, membre de la société d'horticulture de Londres, à Versailles.

LÉMON, jardinier-fleuriste, rue Desnoyez, à Belleville.

LEMOYNE, employé à l'administration de l'enregistrement et des domaines, rue Marthe, à Clichy-la-Garenne.

LENOIR (B.-A.), agronome, quai de la Mégisserie, n. 66.

L'ESPINE (vicomte Em. de), rue de Bourbon, n. 54.

L'ESPINE (comtesse de), rue de Bourbon, n. 54.

LEVÈQUE (Jean-Auguste), treillageur-décorateur, rue Rousselet, n. 31.

LIXON, colonel en retraite, rue de Vergennes, n. 10, à Versailles.

LORAIN fils, avocat et propriétaire, vice-président de la société du département du Nord, à Lille.

LORGERIL (de), député, maire de Rennes.

LORRY DE FONTENELLES, propriétaire-amateur, à Chatenay, près Sceaux.

LOUVIGNY (le comte de), au château de Louvigny, par Mamers.

MANUEL, propriétaire, rue de Provence, n. 8, à Versailles.

MARGAT aîné, pépiniériste, rue de Montreuil, à Versailles.

MARX, médecin, à l'Hôtel-Dieu.

MICHEL, médecin attaché à l'état-major général de la première division militaire, rue du Port-Mahon, n. 8.

MONET (Charles-Marie, comte de) rue Neuve-des-Petits-Champs, n. 81.

MONTÉMONT (Albert de), rue du Four-St.-Germain, n. 17.

MONTÉPIN (de), chef de bataillon au 19ᵉ régiment de ligne, au château de Frotté, près Vesoul (Haute-Saône).

MONTFRAND (de) propriétaire, à Laval.

MOREL (Alexis-Bon), propriétaire, rue de Vergennes, n. 6, à Versailles.

MORGAND (de), rue du Bac, n. 42.

MORGES (le comte de), à Roanne.

MORNAY (de) rue du Moulin, n. 24, à Nantes.

MORTEMART-BOISSE (le baron de), rue Jean Goujon, n. 9.

MORVAN, jardinier en chef du cimetière de l'Est, y demeurant.

NEUMANN, jardinier au Jardin du Roi.

NOISETTE (Louis), propriétaire, pépiniériste, membre de plusieurs sociétés savantes, rue du Faubourg-Saint-Jacques, n. 51.

NOISETTE (Antoine), directeur du Jardin des Plantes, à Nantes.

NOISETTE (Étienne), propriétaire, pépiniériste, à la Queue (Seine-et-Oise).

NOISETTE (Marie-Louis), propriétaire, pépiniériste, à Brie-Comte-Robert (Seine-et-Marne).

OLRY (madame), propriétaire, rue Saint-Lazare, n. 41.

PASCAL, ingénieur, à Roanne.

PAUKORNY, jardinier, à Suresne.

PAULIN (le Baron), colonel, directeur du génie, rue de Clichy, n. 50 *bis*.

PÉAN (Sylvain), jardinier-fleuriste, pépiniériste, rue d'Enfer, n. 57, au jardin de l'institut royal des sourds et muets.

PERNOT, architecte, rue de Vaugirard, n. 52.

PERROT, géographe, rue d'Angoulême-du-Temple.

PICHONNIÈRE, médecin, rue Montmartre, n. 65.

PIROLLE, amateur, auteur de l'*Horticulteur français*, rue de Savoie, n. 24.

PHILIPPAR fils, botaniste cultivateur, à Trianon, par Versailles.

POITEAU (Antoine), botaniste du Roi, directeur des cultures aux habitations royales de la Guiane, des Sociétés d'Agriculture de Versailles, d'Horticulture de Paris; rédacteur du *Bon Jardinier*, rue Copeau, n. 36.

PONS aîné, avocat, rue des Réservoirs, n. 15, à Versailles.

PRESLE-POULIN, adjoint à la mairie de Coulanges (Yonne).

PREVOST fils, membre de la Société d'Agriculture du département de la Seine-Inférieure, rue du Champ-des-Oiseaux, n. 68, à Rouen.

QUENTIN, jardinier-fleuriste, pépiniériste, rue des Bourguignons, n. 31.

RABOURDIN, à la ferme de Contin, par Fromenteau (Seine-et-Oise).

RAMEAU, propriétaire, à Lille.

RAVEAU, architecte-propriétaire, rue de Bourbon, n. 43.

Ravenel (le marquis de), au château de Ravenel, par Saint-Just (Oise).

Rauch de Bitche, rue Basse-du-Rempart, n. 52.

Richemond (le baron Louis-Alexandre de), député, rue Saint-Dominique, n. 55.

Rongé (de), propriétaire, rue de Maurepas, n. 31, à Versailles.

Roussel, rue du Cherche-Midi, n. 5.

Roussel-d'Hurbal, lieutenant général, commandant la 17e division militaire, gentilhomme de la chambre du Roi, rue Saint-Honoré, n. 353.

Rousselon, libraire-éditeur, rue d'Anjou-Dauphine, n. 9.

Saint-Cricq (le comte de), rue de la Ferme-des-Mathurins, n. 15.

Sallé, professeur de chimie et d'histoire naturelle, rue Saint-Jacques, n. 41.

Sareste, propriétaire, à Coulanges (Yonne).

Sarlandière (Jean-Baptiste), chevalier d'honneur de première classe de Prusse, membre de l'académie impériale de Saint-Pétersbourg, docteur en médecine, rue de la Michodière, n. 2.

Savoureux, pépiniériste et fleuriste, faubourg Saint-Sever, à Rouen.

Saunier (le général), à Crosnes, par Villeneuve-Saint-Georges (Seine-et-Oise).

Schoenne, jardinier en chef de S. A. R. Mgr. le duc d'Orléans, au parc de Mousseaux.

Sérigné (madame de), propriétaire.

Servant-Damourette (l'abbé), aumônier de l'hopital Saint-Antoine, rue du Faubourg-Saint-Antoine, n. 206.

Sissley-Vandael, boulevard Mont-Parnasse, n. 22.

Sommesson, propriétaire, rue Neuve-des-Petits-Champs, n. 70.

Souchet, jardinier du Roi, à Fontainebleau.

Soutif, jardinier, à Passy.

Syméon, propriétaire, rue Saint-Denis, n. 153.

Tardy (le marquis de), député de la Haute-Loire, à Roanne.

Tassart (André), pharmacien en chef de l'hôpital Saint-Antoine, rue du Faubourg-Saint-Antoine, n. 206.

TERNAUX-ROUSSEAU, rue Montmartre, n. 174.

THAYER, père, rue Saint-Marc, n. 10, hôtel de Montmorency.

THURNINGER (Alexis-Georges-Benjamin-Frédéric), gérant de la compagnie générale de desséchement, rue Basse-du-Rempart, n. 52.

TOLLARD (Claude), aîné, grainier-pépiniériste, ancien secrétaire rédacteur de la société d'agriculture de Strasbourg, ancien membre du comité d'agriculture de la société d'encouragement, l'un des auteurs du nouveau Dictionnaire d'histoire naturelle et de celui des Sciences médicales; l'un des continuateurs du Cours complet d'agriculture de Rozier, membre de plusieurs sociétés savantes, etc., quai aux Fleurs, n. 21.

TOURRIER, fils, jardinier à Passy.

VALAZÉ (le général), rue Taitbout, n. 35.

VALLIN (le vicomte), lieutenant général, rue de l'Université.

VANDAEL, impasse des Feuillantines, n. 14.

VASSAL, propriétaire, rue Saint-Martin, n. 98.

VAULOGER (le vicomte de), rue du Cherche-Midi, n. 19.

VERDIER (le colonel), rue Rabelais, n. 5, à Tours.

VIBRAYE (S. S. le marquis de), pair de France, chevalier d'honneur de S. A. R. Madame la Dauphine, rue Saint-Dominique, n. 91.

VIDAL (Étienne-Alphonse), adjoint au maire, à Senteny (Seine-et-Oise), par Brie-sur-Hyères.

VILLEBRUNE (de la), député d'Ille-et-Vilaine, à Rennes.

Séance du 22 Janvier 1829.

AGLAÉ ADANSON (Mme), propriétaire à Baleine, près Moulins.

BARUET, jardinier à Maison (Seine-et-Oise).

BILLARD, (Edme-Nicolas), pépiniériste-fleuriste à Fontenay-aux-Roses.

BONNAMY (le lieutenant général), à la Flocellière, par Pouzauge (Vendée).

BOURDONNAYE (le général Arthur DE LA), rue Boudreau, n. 1.

BRENOT (Edme-Jacques), conducteur des ponts et chaussées à Coulanges (Yonne).

CHASTELLUX (le comte DE), rue de Varennes, n. 25.

DOUNOUS, député de l'Ariége, à Saverdun.
ÉTIENNE, député de la Meuse, rue de Grammont, n. 11.
GAIDAN, concierge, régisseur receveur de monseigneur le duc d'Orléans, à Neuilly.
GAJA (DE), lieutenant colonel au corps royal de l'état-major, rue de Bourbon, n. 1.
GAULT, notaire à Château-Gonthier, membre de la Société d'agronomie d'Angers.
GUILLERY, pharmacien et médecin-botaniste, rue Montorgueil, n. 48.
JOURDAIN (le chevalier), membre de la Société d'Agriculture de Seine-et-Oise, inspecteur des forêts et chasses du Roi, à la Lanterne, entre la Ménagerie et Saint-Cyr.
TRANSON-GOMBAULT, pépiniériste à Orléans.
VIRNOT DE LAMISSART, propriétaire à Lille (Nord).

Séance du 18 *Février* 1829.

BACOT, jardinier à la Planchette, près les Thernes.
BARROIS (Théophile) père, libraire, rue Hautefeuille, n. 22.
BASSANO (S. S. le duc DE), pair de France, rue Saint-Lazare, n. 56.
BRIET, pépiniériste à Guéret (Creuse).
DELPIERRE, régisseur du domaine de Saint-Lambert, près la Fère, ancien inspecteur des jardins de la couronne.
DUQUESNOY, député du Pas-de-Calais, rue de la Ferme-des-Mathurins, n. 2.
DUVAL, (Jean-Louis), jardinier à Chaville par Sèvres.
GLORIAN, jardinier-fleuriste, faubourg du Roule, n. 10.
HOCÉDÉ (Albéric), propriétaire et maire à Basseux, par Arras Pas-de-Calais).
JEAN (Mme), propriétaire, rue d'Enfer, n. 58.
LUYSETTE, fils, pépiniériste, breveté de S. A. R. *Madame*, duchesse de Berri, à Vitry-sur-Seine.
MONTGON (le comte Alphonse DE), rue Cassette, n. 5.
MONTMARIE (le général comte DE), rue Lepelletier, n. 21.
ROUSSEAUX (Mme), rue Montmartre, n. 174.
SAINTE-MAURE (S. S. le vicomte DE), pair de France, rue Mondovi, n. 6.

Simon (Louis), propriétaire-pépiniériste, à Metz.

Susemihl (Théodore), artiste peintre, rue Saint-Séverin, n. 6.

Utinet, jardinier au château de Poulangis, près le pont Saint-Maur.

Venard, notaire, secrétaire de la Société d'Agriculture, à Étampes.

Séance du 15 Mars 1829.

Cavaignac (le vicomte de), lieutenant général, inspecteur général de cavalerie, boulevard de la Madeleine, n. 17, à Paris.

Dumoutiers (Charles), propriétaire-pépiniériste, à Doisu, par Sèvres.

Fessart, propriétaire et fermier du Roi, à la Ménagerie, par Versailles.

Goumy (Charles), rue Neuve-Saint-Martin, n. 3.

Grizard du Saulget, à Ligny (Meuse).

Hu (Louis-Iréné-Joseph), jardinier, rue du Monceau, n. 23, à Paris.

Leroy, jardinier, rue Malart, n. 3, à Paris.

Morel-Pottier (Joseph), propriétaire-pépiniériste à Bargny, par Crespy (Seine-et-Oise).

Paillard, rue Saint-Martin, n. 149, à Paris.

Perrault (Albert-Stanislas), cultivateur jardinier à Sucy, par Boissy-Saint-Léger (Seine-et-Oise).

Poilevez, propriétaire à Poligny (Jura).

Talhouet (S. S. le marquis de), pair de France, rue de la Chaussée-d'Antin, n. 66.

Séance du 15 Avril 1829.

Barchou, maître à Brest (Finistère).

Bouchereau jeune (Henri-Xavier-Anne-Charlotte), propriétaire, membre des Sociétés philomatique, linnéenne et d'émulation commerciale de Bordeaux; correspondant de la Société pour l'amélioration des laines; délégué des propriétaires de vignes de la Gironde, auprès de la commission d'enquête commerciale, à Bordeaux.

Boulot (du), à Besançon.

DEVER, botaniste, rue Neuve-des-Mathurins, n. 31.
CHÉRON, propriétaire, passage Violet, n. 2, faubourg Poissonnière.
CORNU, fils, amateur, rue des Anglaises, n. 5.
JOINVILLE (le baron DE), intendant militaire de la 1re division, rue de Verneuil, n. 58.
LAMARQUE (le lieutenant général), député, rue Saint-Honoré, n. 368.
MARTINE (Jules), au château royal de Villeneuve-l'Étang.
REGGIO (S. S. le maréchal duc DE), place Vendôme, n. 9.
SALAMON (le baron DE), propriétaire à Montélimart (Drôme).
THOUVENEL, député de la Meurthe.
VILMORIN, propriétaire, grainier du Roi, rue de Seine, n. 30.

Séance du 21 *Mai* 1829.

BARROIS (le comte), lieutenant général, rue de Madame, n. 9.
BAUMANN, frères, pépiniéristes à Bollwiller, par Ensisheim, Haut-Rhin.
BOUSSIÈRE, propriétaire-amateur, grande rue du Faubourg-Saint-Antoine, n. 337.
CHATENAY (Louis), pépiniériste à Doué, Maine-et-Loire.
CONNY (vicomte de), député de l'Allier, rue de la Madeleine, n. 22.
CROI DE SOLRE, pair de France, rue de Bourbon, n. 90.
FLEURY (Jean), jardinier, à Meulan, Seine-et-Oise.
FRÉMAUX (Alexandre-Joseph), docteur en médecine, pharmacien à l'hôtel royal des Invalides.
FROMONT (Jean), pépiniériste, rue du Champ-des-Oiseaux, à Rouen (Seine-Inférieure).
HÉBERT (madame), rue Richebourg, à Rouen (Seine-Inférieure).
NICOLAS (le baron), général, à Remonville (Ardennes), par Buzancy.
PEYRET DUBOIS, propriétaire, maire, membre titulaire de la Société d'Agriculture, Sciences et Arts, à Saint-Étienne (Loire).

Séance du 18 *Juin* 1829.

BIZARD, conseiller à la cour royale, à Angers.
CARDET (César), propriétaire et amateur, à la Ferté-sous-Jouarre.
CHABROL (S. E. le comte de), pair de France, ministre des finances, hôtel du ministère.
CHATENAY (Jean-Claude), pépiniériste et propriétaire, rue Audigeois, n. 252, à Vitry (Seine).
COCHET, pépiniériste, à Suine, près Brie-Comte-Robert.
DESFOSSÉS-COURTIN (madame), pépiniériste, à Orléans (Loiret).
LOUP, rue du Faubourg-Poissonnière, à Paris.
LOUETTE, à Brunoy (Seine-et-Oise).
MARIVAULT (de), membre correspondant du conseil d'agriculture, au château du Blizon, par le Blanc (Indre).
MICHAULT (Hector), propriétaire-pépiniériste, à Vitry (Seine).
NIVOY (de), propriétaire, rue du Temple, n. 101.
SIEULLE, jardinier, à Puteaux.

Séance du 16 *Juillet* 1829.

FROMENT (Joseph), jardinier en chef de S. A. R. monseigneur le duc d'Orléans, à Eu (Seine-Inférieure).
HUE (le baron), premier valet de chambre du roi, rue Basse, à Fontainebleau.
LAUMEAU (François-Mathieu), taillandier, rue de la Geole, à Versailles.
RATELLE, pharmacien, rue Royale, à Versailles.
RENAUX (Hubert-Robert), officier retraité, à Rethel (Ardennes).
ROESER, propriétaire et amateur, à Crécy (Seine-et-Marne.)
TRAITANT, botaniste, marché Saint-Honoré, n. 40.
VALLET, aîné, jardinier-fleuriste et pépiniériste, rue d'Elbeuf, n. 25, à Rouen.

Séance du 20 *Août* 1829.

BÉRARD, aîné, à Pontlieu, près le Mans.
GOARD (Jean-Mathieu), botaniste, place de la Croix-Rouge, n. 1.
GILBERT (Jacques-François-Marie), docteur en médecine,

membre de l'Académie royale de Médecine et de plusieurs sociétés savantes, rue Saint-Louis, n. 75, au Marais.

GIRAULT (Joseph) dit LAROSE, entrepreneur de jardins, rue de Seine, n. 28, à Neuilly.

TISSIER (Jean-Fleury), pharmacien du roi, place des Terreaux, n. 25, à Lyon.

Séance du 17 Septembre 1829.

ALBANEL (Jean-Baptiste), botaniste, rue Saint-Lazare, n. 17.

BAVERET (Jean-Baptiste), jardinier, à Chaume, par Guignes (Seine-et-Marne).

MADIOT, directeur de la pépinière de naturalisation du Rhône, Clos de l'Observance, à Lyon.

Séance du 15 Octobre 1829.

DELMAS (Hippolyte), pharmacien, place Maubert, n. 25, à Paris.

LEBOYER (Auguste), rue de la Montagne-Sainte-Geneviève, n. 47.

LEVARLET (Jean-Baptiste), officier de santé de la Faculté de Paris, à Blangy (Seine-Inférieure).

Séance du 19 Novembre 1829.

DELAIRE (Auguste), employé au Jardin-du-Roi.

DENOYELLE, propriétaire, rue Rameau, n. 11.

D'HOMBRE DE FIRMAS, à Alais (Gard).

LANUSSE (le baron), lieutenant général, commandant la 6e division militaire à Besançon.

Séance du 17 Décembre 1829.

LAURE, administrateur des hospices à Toulon (Var).

MASSON, jardinier en chef de S. A. R. le prince de Condé, à Chantilly.

ROBERT, médecin de la cour de Suède.

ROQUEFORT, jardinier à Marly.

ROGNIAT (le vicomte), lieutenant général du génie, membre de l'Académie des Sciences, rue de l'Université, n. 88 *bis*.

Séance du 15 Janvier 1830.

DUMAS, chef de carré au Jardin du Roi.
DURAND-BILLOU, architecte, rue Saint-Louis, n. 10, au Marais.
GRAINVILLE, pépiniériste, rue du Grand-Pont, n. 60, à Rouen.
VERNIAUD, architecte, rue Michel-le-Comte, n. 17.

Séance du 15 Février 1830.

CHEDEVILLE, pépiniériste, propriétaire à Pomponne.
GUICHE (S. S. le duc de), pair de France, lieutenant général, aide de camp de S. A. R. le Dauphin, rue du Faubourg-Saint-Honoré, n. 105.
HARPIN, receveur à Gray, Haute-Saône.
LAURENCIE DE CHARAS (le marquis), ancien député, rue de la Ville-L'Évêque, n. 25.
LUXEMBOURG (S. S. le duc de), pair de France, capitaine des gardes, rue Saint-Dominique, n. 33.
SALADIN, pharmacien, membre du jury médical à Orléans (Loiret).
SANITAS (Marie-Michel), médecin vétérinaire à Lonjumeau.

MEMBRES CORRESPONDANS.

Séance du 19 Décembre 1829.

BURDIN, aîné, pépiniériste-fleuriste, à Chambéry.
LÉRAUD (Louis), directeur des parcs et jardins de l'Académie de Varsovie et du grand duc Constantin, à Varsovie.
MARCESCHEAU (Armand-Jean-Baptiste-Louis), consul de France à Bahia, rue Neuve-Saint-Augustin, n. 20.
NOISETTE (Philippe), propriétaire-botaniste, aux États-Unis d'Amérique.

Séance du 22 Janvier 1829.

BOURNE, agronome, à Varsovie.

Séance du 18 *Février* 1829.

ROSENBLAD (J. A.), propriétaire à Stockolm.

Séance du 21 *Mai* 1829.

FAUCHE (Barthélemy de), chevalier de l'ordre de Wasa, à Varsovie.
LOURSE (Laurent), négociant à Varsovie.

Séance du 16 *Juillet* 1829.

MARTIN DE MARSZIBANYI (le chevalier), à Pest, en Hongrie.

Séance du 20 *Août* 1829.

CALDANI (Isidore), propriétaire à Turin (Sardaigne).

Séance du 15 *Octobre* 1829.

PARMENTIER (Louis), propriétaire amateur, à Enghien (Pays-Bas).

MEMBRES AUDITEURS.

Séance du 10 *Février* 1829.

DUFLOT (Charles-Franç.), premier employé chez M. Noisette, rue du Faubourg-Saint-Jacques, n. 31.
LEBRUN (Jacques-Thomas), commis chez MM. Jacquin frères, quai de la Mégisserie, n. 14.
MATHIEU (Franç.), premier garçon jardinier chez S. A. R. Monseigneur le duc d'Orléans, à Neuilly.
NOISETTE (Louis), neveu, chez M. Noisette, rue du Faubourg-Saint-Jacques, n. 51.
NOISETTE (Dom.), chez son père, à Nantes.
VERDIER (Victor), garçon jardinier, chez S. A. R. le duc d'Orléans, à Neuilly.

Séance du 15 *Mars* 1829.

CAMUSET fils (Jean-Louis-Martin), élève au Jardin du Roi, y demeurant.

Fries-Morel fils (Georges), chez son père, rue des Acacias, n. 2, aux Thernes.

Séance du 18 *Juin* 1829.

Audusson (Joseph), employé dans les jardins de S. A. R. Monseigneur le duc d'Orléans, à Neuilly.
Demard (Ange-Franc.), *Idem.*
Jacques (Guil.-Adolphe), *Idem.*
Mathieu (Charles), *Idem.*
Pancher (Jean-Isidore), *Idem.*
Rafard (Jean-Marie), *Idem.*
Varangot (Victor), employé chez M. Noisette, rue du Faubourg-Saint-Jacques, n. 51.

Séance du 16 *Juillet* 1829.

Sieule (Louis-Théodore-Joseph), } chez M. leur père à Puteaux.
Sieule (Étienne-Auguste), }

Séance du 20 *Août* 1829.

Planchenot (François), jardinier à Villiers-la-Garenne, par les Thernes.
Noel (François), jardinier, à Neuilly-sur-Seine.

Séance du 17 *Septembre* 1829.

Briot (Charles), élève jardinier au grand Trianon, par Versailles.
Pajart (Pierre-Amable), élève au Jardin du Roi, rue Copeau, n. 5.

Séance du 19 *Novembre* 1829.

Delaire (Édouard), employé aux serres chaudes du Jardin du Roi.

Séance du 17 *Décembre* 1829.

Gauthier (Franç.-Michel), élève au Jardin du Roi.

SOCIÉTÉS SAVANTES

CORRESPONDANTES.

La Société d'agriculture, à Angers (Maine-et-Loire.)
Idem, à Besançon (Doubs.)
Idem, à Bordeaux (Gironde.)
Idem, à Bourges (Cher.)
Idem, à Caen (Calvados.)
Idem, à Châlons (Marne.)
Idem, à Dijon (Côte-d'Or.)
Idem et des arts, à Foix (Ariége.)
Idem, à Limoges (Haute-Vienne.)
Idem, à Lille (Nord.)
Idem, à Lyon (Rhône.)
Idem, à Mâcon (Saône-et-Loire.)
Idem, à Marseille (Bouches-du-Rhône.)
Idem, à Melun (Seine-Inférieure.)
Idem, à Metz (Moselle.)
Idem, à Montpellier (Hérault.)
Idem, à Nancy (Meurthe.)
Idem, à Nantes (Loire-Inférieure.)
Idem, à Nismes (Gard.)
Idem, à Orléans (Loiret.)
Idem, à Paris (Seine.)
Idem, à Rennes (Ille-et-Vilaine.)
Idem, à Rouen (Seine-Inférieure.)

La Société d'agriculture et
de commerce, à Saint-Étienne (Loire.)
Idem et des sciences,
belles-lettres et arts, à Toulon (Var.)
La Société d'agriculture, à Toulouse (Haute-Garonne.)
Idem, à Tours (Indre-et-Loire.)
Idem, à Versailles (Seine-et-Oise.)

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS CE NUMÉRO.

PLANTES DE SERRES ET D'ORANGERIE.

PLANTES POTAGÈRES.

INSTRUMENS D'HORTICULTURE.

PLANTES TEXTILES.

ARBRES FORESTIERS ET D'AGRÉMENT.

ŒNOLOGIE.

EXTRAIT DES PROCÈS-VERBAUX.



Ce Journal paraît du 1[er] au 5 de chaque mois.

Prix de l'abonnement :

Pour un an. . . . . . 10 f. »

Port en sus pour l'étranger :

Par an. . . . . 1 f. 50 c.

AVIS.

La Société d'Agronomie pratique a décidé, dans sa séance du 18 février 1830, que ses séances auraient lieu le deuxième mercredi de chaque mois, ou le lendemain si le mercredi se trouve un jour férié.

La réunion d'avril aura lieu le mercredi 14, à deux heures.

PARIS. — IMPRIMERIE DE CASIMIR, RUE DE LA VIEILLE-MONNAIE, N° 12, près la rue des Lombards et la place du Châtelet.